Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа г. Саянска»

Утверждаю:	Рассмотрено	Согласовано:
директор школы	на заседании МО	зам. директора
О.В. Воинкова	протокол № 1	С.В. Хромова
«10» 09.2024г.	от «29» 08.2024г.	«29» 08.2024г.

Рабочая программа
по учебному предмету «Домоводство»
для обучающихся 6 «а» года обучения

Составитель:
учитель: Гореликова Л.В

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2218A21834DE3292920808428BDAF32
Владелец: Воинкова Ольга Владимировна
Действителен: с 07.09.2023 до 30.11.2024

2024 г.

1. Пояснительная записка

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Цель обучения – повышение самостоятельности обучающихся в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности.

Достижение поставленной цели обеспечивается решением следующих **задач:**

- формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;
- освоение действий по приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

2. Общая характеристика учебного предмета

Программа по ***«Домоводству»*** включает следующие ***разделы:***

1.«Покупки».

2. «Уход за вещами».

3.«Обращение с кухонным инвентарем».

4. «Приготовление пищи»».

5. «Уборка помещений и территории».

Занятия по домоводству направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

При обучении по данной программе так же следует применять следующие специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного

материала. Так как учащиеся со сложной структурой дефекта не могут воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

Количество учебных часов, на которое рассчитана рабочая программа

№ раздела	*Количество учебных часов*	*1 четверть*	*2 четверть*	*3 четверть*	*4 четверть*	*год*
1	«Покупки»	11	-	-	-	11
2	«Уход за вещами»	12	10	5	19	46
3	«Обращение с кухонным инвентарем»	18	3	5	11	37
4	«Приготовление пищи»	-	26	16	13	55
5	«Уборка помещений и территории»	-	-	21	-	21
	Общее количество часов	***41***	***39***	***47***	***43***	***170***

3. Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Домоводство» входит в предметную область «Окружающий мир» и относится к обязательной части учебного плана. В учебном плане предмет представлен с 3 по 12 год обучения.

Обучение осуществляется с учетом усложнения на каждый год. На каждом последующем году ведется работа по уточнению имеющихся знаний, умений и навыков и их дальнейшее расширение.

4. Планируемые результаты:

Требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание ***возможных результатов образования*** данной категории обучающихся.

На уроках *«Домоводство»* идет формирование ***личностных качеств***, как:

1) Основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как "Я".

2) Социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности.

3) Формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей.

4) Формирование уважительного отношения к окружающим.

5) Освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.

6) Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах.

7) Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам

других людей.

8) Развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

9) Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

На уроках *«Домоводство»* идет освоение таких ***предметных результатов***, как:

- Овладение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома..

Изучение предмета *«Домоводство»* направлено на формирование следующих ***базовых учебных действий***:

 подготовка ребенка к нахождению и обучению в среде сверстников, к эмоциональному, коммуникативному взаимодействию с группой обучающихся;

 формирование учебного поведения (направленность взгляда (на говорящего взрослого, на задание; умение выполнять инструкции педагога; использование по назначению учебных материалов; умение выполнять действия по образцу и по подражанию);

 формирование умения выполнять задание (в течение определенного периода времени, от начала до конца, с заданными качественными параметрами);

 формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Система ***оценки результатов*** отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:
- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

5. Содержание учебного предмета

Покупки.

- Планирование покупок. Выбор места совершения покупок. Ориентация в расположении отделов магазина, кассы и др. Нахождение нужного товара в магазине. Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара: складывание продукта в пакет, выкладывание товара на весы, нажимание на кнопку, приклеивание ценника к пакету с продуктом. Складывание покупок в сумку. Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе: выкладывание товара на ленту, ожидание во время пробивания кассиром товара, оплата товара, предъявление карты скидок кассиру, получение чека и сдачи, складывание покупок в сумку. Раскладывание продуктов в места хранения.

Уход за вещами.

- Ручная стирка. Наполнение емкости водой. Выбор моющего средства. Отмеривание необходимого количества моющего средства. Замачивание белья. Застирывание белья. Полоскание белья. Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку. Соблюдение последовательности действий при ручной стирке: наполнение емкости водой, выбор моющего средства, определение количества моющего средства, замачивание белья, застирывание белья, полоскание белья, выжимание белья, вывешивание белья на просушку.

- Машинная стирка. Различение составных частей стиральной машины (отделение для загрузки белья, контейнер для засыпания порошка, панель с кнопками запуска машины и регуляторами температуры и продолжительности стирки). Сортировка белья перед стиркой (например): белое и цветное белье, хлопчатобумажная и шерстяная ткань, постельное и кухонное белье. Закладывание и вынимание белья из машины. Установка программы и температурного режима. Мытье и сушка машины. Соблюдение последовательности действий при машинной стирке: сортировка белья перед стиркой, закладывание белья, закрывание дверцы машины, насыпание порошка, установка программы и температурного режима, запуск машины, отключение машины, вынимание белья.

- Глажение утюгом. Различение составных частей утюга (подошва утюга, шнур, регулятор температуры, клавиша пульверизатора). Соблюдение последовательности действий при глажении белья: установка гладильной доски, выставление температурного режима, подключение утюга к сети, раскладывание белья на гладильной доске, смачивание белья водой, движения руки с утюгом, складывание белья.

- Складывание белья и одежды. Вывешивание одежды на «плечики».

- Чистка одежды.

- Уход за обувью. Соблюдение последовательности действий при мытье обуви: намачивание и отжимание тряпки, протирание обуви влажной тряпкой, протирание обуви сухой тряпкой. Просушивание обуви. Соблюдение последовательности действий при чистке обуви: открывание тюбика с кремом, нанесение крема на ботинок, распределение крема по всей поверхности ботинка, натирание поверхности ботинка, закрывание тюбика с кремом.

Обращение с кухонным инвентарем.

- Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протирание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды. Соблюдение последовательности действий при мытье и сушке посуды: очищение посуды от остатков пищи, замачивание посуды, намыливание посуды моющим средством, чистка посуды, ополаскивание, сушка. Обращение с бытовыми приборами. Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором. Мытье бытовых приборов. Хранение посуды и бытовых приборов.

- Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление солонок и ваз, расставление блюд.

Приготовление пищи.

- Приготовление блюда.

- Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на тёрке. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером).

- Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта.

- Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снимание продукта.

- Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снимание выпечки, выключение электрической духовки.

- Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

- Соблюдение последовательности действий при варке яйца: выбор продуктов (яйца), выбор кухонного инвентаря (кастрюля, шумовка, тарелка), мытьё яиц, закладывание яиц в кастрюлю, наливание воды в кастрюлю, включение плиты, постановка кастрюли на конфорку, установка времени варки на таймере, выключение плиты, вынимание яиц.

- Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря (тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда (хлеб с маслом, колбаса, помидор).

- Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов (вареный картофель, морковь, кукуруза, соленый огурец, лук, масло растительное, соль, зелень), выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, открывание банок (кукуруза, огурцы), нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

- Соблюдение последовательности действий при приготовлении котлет: выбор продуктов (полуфабрикат, масло растительное), выбор кухонного инвентаря (сковорода, лопатка, тарелки), наливание масла в сковороду, выкладывание котлет на сковороду, включение плиты, постановка сковороды на конфорку, переворачивание котлет, выключение электрической плиты, снимание котлет.

Уборка помещений и территории.

Уборка помещения.

- Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора. Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

- Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место. Заметание мусора на совок.Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса. Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

- Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уборка территории.

- Уборка бытового мусора. Подметание территории. Сгребание травы и листьев. Уборка снега: сгребание, перебрасывание снега. Уход за уборочным инвентарем.

6. Тематическое планирование уроков 6 год обучения.

№ раздела	*№ темы в разделе*	*Наименование раздела и темы*	*Основные виды учебной деятельности*	*Часы учебного времени*	*Дата*
		1 четверть.		***41 ч.***	
1		**Покупки.**			
	1.1	Планирование покупок.	- работа с предметными картинками: составление списка покупок, составление алгоритма действий перед походом в магазин; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной	1	02.09

			картинкой, составление алгоритма действий; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.		
	1.2	Список покупок.	- работа с предметными картинками: составление списка покупок, составление алгоритма действий перед походом в магазин; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, составление алгоритма действий; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	03.09
	1.3	Выбор места совершения покупок.	- работа с предметными картинками: различение и называние товара, места его продажи; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; -работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	04.09
	1.4	Отделы в магазине.	- работа с предметными картинками: различение и называние отделов магазина, кассы, мест для хранения личных вещей и корзинок для товара; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой отдела магазина; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	05.09
	1.5	Ориентация в расположении отделов магазина, кассы.	- работа с предметными картинками: различение и называние отделов магазина, кассы, мест для хранения личных вещей и корзинок для товара; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой отдела магазина; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	06.09
	1.6	Покупка в одном отделе.	- работа с предметными картинками: нахождение товара по описанию, выбор отдела магазина; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на	1	09.09

			вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой; - экскурсия в магазин.		
	1.7	Нахождение нужного товара в магазине.	- работа с предметными картинками: нахождение товара по описанию, выбор отдела магазина; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой; - экскурсия в магазин.	1	10.09
	1.8	Соблюдение последовательности действий при взвешивании товара	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	11.09
	1.9	Соблюдение последовательности действий при расчете на кассе	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	12.09
	1.10	Дидактическая игра «В магазине»	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	13.09
	1.11	Обобщающий урок по разделу «Покупки».	- работа с предметными картинками: составление списка покупок, составление алгоритма действий перед походом в магазин, различение и называние товара, места его продажи, выбор отдела магазина; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	16.09
2		**Уход за вещами**			
	2.1	Виды стирок.	- работа с предметными картинками: узнавание и различение вида стирки; - работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, действием; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	17.09
	2.2	Ручная и машинная стирка.	- работа с предметными и сюжетными картинками; - работа с пиктограммами;	1	18.09

			- презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.		
	2.3	Грязное и чистое бельё.	работа с предметными и сюжетными картинками работа с пиктограммами презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой	1	19.09
	2.4	Определение необходимости стирки.	- работа с предметными картинками: узнавание и различение грязного белья; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение вещей для стирки; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	20.09
	2.5	Сортировка однотонного цветного белья.	работа с предметными и сюжетными картинками работа с пиктограммами презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой практическая работа	1	23.09
	2.6	Сортировка белья по цвету (белое и цветное белье).	- работа с предметными картинками: сортировка по цвету; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	24.09
	2.7	Сортировка белья по назначению (постельное, кухонное белье, одежда).	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и сортировка белья по назначению; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение белья по назначению; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	25.09
	2.8	Сортировка белья по предметам одежды (майки, брюки, рубашки, носки).	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и сортировка белья по предметам одежды; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение предметов одежды; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра;	1	26.09

			- работа с индивидуальной карточкой.		
	2.9	Сортировка белья по составу ткани (хлопчатобумажная и шерстяная ткань).	работа с предметными и сюжетными картинками работа с пиктограммами презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой практическая работа	1	27.09
	2.10	Сортировка одежды для стирки.	работа с предметными и сюжетными картинками работа с пиктограммами презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой практическая работа	1	30.09
	2.11	Моющие средства для стирки.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение моющих средств для стирки; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение моющих средств; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	01.10
	2.12	Виды моющих средств.	работа с предметными картинками: узнавание, различение моющих средств по виду работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение моющих средств работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой	1	02.10
3		**Обращение с кухонным инвентарем.**			
	3.1	Назначение кухонного инвентаря.	- отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние кухонных принадлежностей; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение кухонных принадлежностей по назначению, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой;	1	03.10
	3.2	Предметы для приготовления пищи: кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние посуды; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение посуды по назначению, ответы на вопросы;	1	04.10

			- работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.		
	3.3	Кухонные принадлежности: терка, разделочная доска, дуршлаг, лопаточка.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние кухонных принадлежностей; - работа с разрезной картинкой; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение кухонных принадлежностей, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	07.10
	3.4	Кухонные принадлежности: венчик, шумовка, половник, толкушка	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние кухонных принадлежностей; - работа с разрезной картинкой; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение кухонных принадлежностей, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	08.10
	3.5	Выбор посуды для приготовления пищи.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние посуды; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение посуды по назначению, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	09.10
	3.6	Посуда для сервировки стола: тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние посуды; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение посуды, ответы на вопросы, составление алгоритма сервировки стола; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, составление алгоритма сервировки стола; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	10.10
	3.7	Выбор посуды для сервировки стола.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние посуды;	1	11.10

			- работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение посуды, ответы на вопросы, составление алгоритма сервировки стола; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, составление алгоритма сервировки стола; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.		
	3.8	Уход за посудой	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	14.10
	3.9	Чистая и грязная посуда	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	15.10
	3.10	Мытье посуды. Выбор моющего средства	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	16.10
	3.11	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	17.10
	3.12	Сушка посуды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	18.10
	3.13	Определение места посуды на кухне	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	21.10
	3.14	Виды бытовых кухонных приборов	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	22.10
	3.15	Назначение приборов	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	23.10
	.3.16	Правила техники безопасности при Пользовании бытовыми приборами	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	24.10
	3.17	Уход за бытовыми приборами	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	25.10
		2 четверть.		**39ч.**	
	.3.18	Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовыми приборами	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	05.11
	3.19	Уход за холодильником.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	06.11
	3.20	Накрывание на стол	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	07.11
	3.21	Выбор посуды при сервировке стола	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	08.11
4		**Приготовление пищи.**			
	4.1	Напитки.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние напитков; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение напитков по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	11.11

	4.2	Молочные продукты.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние молочных продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение молочных продуктов по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	12.11
	4.3	Правила хранения молочных продуктов.	- отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние молочных продуктов, правил хранения; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение места хранения молочных продуктов по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	13.11
	4.4	Овощи, пряная зелень.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние овощей, пряной зелени; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение овощей, пряной зелени по инструкции учителя; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	14.11
	4.5	Фрукты, ягоды.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение, называние, группировка фруктов и ягод; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение фруктов и ягод по инструкции учителя; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	15.11
	4.6	Мытьё фруктов и овощей.	- отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние фруктов, овощей; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой;	1	18.11

			- практическая работа.		
	4.7	Приготовление блюда	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	19.11
	4.8	Правила гигиены при приготовлении еды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	20.11
	4.9	Понятие «Рецепт блюда»	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	21.11
	4.10	Выбор продуктов, необходимых для Приготовления блюда	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	22.11
	4.11	Выбор инвентаря для приготовления блюда	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	25.11
	4.12	Подготовка продуктов	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	26.11
	4.13	Мытье овощей	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	27.11
	4.14	Чистка овощей. Резание ножом	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	28.11
	4.15	Натирание на терке	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	29.11
	4.16	Выбор продуктов для приготовления салата из свежих овощей	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	02.12
	4.17	Резание ножом. Соблюдение ТБ.	Беседа, работа в тетради, с предметами (пластилин и стека) Творческое задание.	1	03.12
	4.18	Приготовление салата.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	04.12
	4.19	Бутерброд.	Беседа, работа в тетради, творческое задание.	1	05.12
	4.20	Виды бутербродов.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	06.12
	4.21	Холодные бутерброды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	09.12
	4.22	Горячие бутерброды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	10.12
	4.23	Намазывание хлеба маслом, сборка	Ответы на вопросы, работа в тетради, с	1	11.12
	4.24	Приготовление бутерброда.	Беседа, практическая работа с соблюдением ТБ. Чтение учителем памятки «Правила гигиены при приготовлении пищи».	1	12.12
	4.25	Заваривание чая.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	13.12
	4.26	Сервировка стола к завтраку	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	16.12
	2.13	Назначение одежды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	17.12
	2.14	Уход за вещами	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	18.12
	2.15	Сезонная одежда	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	19.12
	2.16	Ручная стирка белья	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	20.12
	2.17	Инвентарь для стирки белья	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	23.12
	2.18	Выбор моющего средства	Отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: группировка продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение продуктов и мест хранения по инструкции учителя, ответы на вопросы;	1	24.12

			- работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.		
	2.19	Этапы стирки одежды	Отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: группировка продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение продуктов и мест хранения по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	25.12
	2.20	Ручная стирка белья (салфетки, кухонные полотенца)	Отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: группировка продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение продуктов и мест хранения по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	26.12
	2.21	Машинная стирка	Отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: группировка продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение продуктов и мест хранения по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	27.12
		3 четверть.			
	2.22	Составные части стиральной машины	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	09.01
	2.23	Правила безопасного обращения со стиральной машиной	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	10.01
	2.24	Глажение белья. Составные части утюга	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	13.01
	2.25	Правила безопасности при работе с утюгом	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	14.01
	2.26	Складывание белья и одежды	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	15.01
	2.27	Вывешивание одежды на «плечики»	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	16.01
	4.27	Электрическая плита.	Работа в тетради, беседа, творческое задание.	1	17.01
	4.28	Кастрюля.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	20.01
	4.29	Последовательность действий при варке продукта.	Беседа, работа в тетради, в группах, творческое задание.	1	21.01
	4.30	Выбор продуктов. Яйца.	Работа в тетрадях, у доски, Д/и «Съедобное–несъедобное»	1	22.01
	4.31	Мытьё яиц. Закладывание яиц в кастрюлю. Наливание воды.	Беседа, работа в тетради, в группах, творческое задание.	1	23.01
	4.32	Блюда из варенных яиц.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	24.01
	4.33	Украшения на блюдах из варенных	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр	1	27.01

		яиц. Варка яиц.	презентации. Беседа, практическая работа с соблюдением ТБ.		
5		**Уборка помещений и территории**			
	5.1	Уборка мебели	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	28.01
	5.2	Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.	- работа с предметными картинками: узнавание и различение остатков еды, мусора; - работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	29.01
	5.3	Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели.	- работа с предметными картинками: узнавание и различение частей мебели; - работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	30.01
	5.4	Вытирание поверхности стула, полки.	- работа с предметными картинками: узнавание и различение частей стула, полки; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	31.01
	5.5	Уборка пола	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	03.02
	5.6	Соблюдение последовательности действий при подметании пола.	- работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	04.02
	5.7	Пылесос. Правила безопасной работы с пылесосом.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	05.02
	5.8	Уборка пола пылесосом	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	06.02
	5.9	Правила влажной уборки пола.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	07.02

	5.10	Уход за зеркалом и и стеклянными поверхностями.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	10.02
	5.11	Ванная и туалетная комнаты. Уход. ТБ.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	11.02
	5.12	Чистка раковин. Мытье кафельной плитки в ванной комнате.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	12.02
	5.13	Инвентарь для уборки пришкольного участка. ТБ	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	13.02
	5.14	Инвентарь для уборки: метла, лопата.	Слушание, беседа, работа с рисунками. Правила работы с метлой. Творческая работа в тетради.	1	14.02
	5.15	Инвентарь для уборки: грабли, газонокосилка.	Слушание, беседа, работа у доски. Правила работы с граблями. Творческая работа в тетради.	1	17.02
	5.16	Уборка пришкольной территории.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности.	1	18.02
	5.17	Подметание территории.	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности.	1	19.02
	5.18	Подметание территории. Наблюдение за работой дворника.	Слушание педагога, просмотр мультфильма. Д/и «Мы не скажем, а покажем».	1	20.02
	5.19	Уход за уборочным инвентарем.	Ответы на вопросы, работа с рисунками, в тетради. Повторение и проговаривание правил ухода за уборочным инвентарем.	1	21.02
	5.20	Уборка бытового мусора.	- работа с предметными картинками: узнавание и различение бытового мусора; - работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	24.02
	5.21	Уборка стола после еды.	Работа с предметными картинками: узнавание и различение остатков еды, мусора работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой практическая работа	1	25.02
	4.34	Правила гигиены при приготовлении пищи.	Беседа, ответы на вопросы. Просмотр презентации.	1	26.02
	4.35	Выбор продуктов.	Работа в тетради, ответы на вопросы, Д/и «Съедобное – несъедобное».	1	27.02
	4.36	Завтрак.	Беседа, работа у доски, с индивидуальными карточками.	1	28.02
	4.37	Обед.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	03.03

	4.38	Полдник.	Беседа, работа в тетради, творческое задание.	1	04.03
	4.39	Ужин.	Ответы на вопросы, работа в тетради, Д/и «Маша ела кашу».	1	05.03
	4.40	Паужин.	Беседа, работа у доски, работа в индивидуальных карточках.	1	06.03
	4.41	Срок годности продуктов.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	07.03
	3.22	Кухня.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	10.03
	3.23	Буфет.	Слушание педагога, просмотр презентации, работа в парах.	1	11.03
	3.24	Скатерть. Клеёнка.	Слушание педагога, просмотр презентации, работа у доски.	1	12.03
	3.25	Салфетки.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	13.03
	3.26	Сервировка стола.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	14.03
	4.42	Мясные продукты.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние мясных продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение мясных продуктов по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	17.03
	4.43	Способы обработки и приготовления мясных продуктов.	- просмотр видеосюжета; - работа с предметными картинками, сюжетными иллюстрациями: различение и называние способов обработки и приготовления мясных продуктов, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, действием; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	18.03
	4.44	Правила хранения мясных продуктов.	- отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние мясных продуктов, правил хранения; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение места хранения мясных продуктов по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	19.03
	4.45	Кондитерские изделия.	- работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние кондитерских изделий; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение кондитерских изделий по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной	1	20.03

			картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.		
	4.46	Правила хранения кондитерских изделий.	- отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние кондитерских изделий, правил хранения; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение места хранения кондитерских изделий по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	21.03
		4 четверть.		***43ч.***	
	2.28	Вещи. Одежда.	Беседа, ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	31.03
	2.29	Вещи летние.	Работа в тетради, Д/и «Одень Машу».	1	01.04
	2.30	Вещи осенние.	Ответы на вопросы, работа в тетради, Д/и «Одень Машу».	1	02.04
	2.31	Вещи зимние.	Беседа, работа в тетради, Д/и «Одень Машу».	1	03.04
	2.32	Вещи весенние.	Ответы на вопросы, работа у доски, Д/и «Одень Машу».	1	04.04
	2.33	Мытьё и просушивание обуви.	- работа с предметными картинками: выбор предметов для мытья обуви; - работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом, действием, составление алгоритма; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой; - практическая работа.	1	07.04
	3.27	Чистая и грязная посуда.	- работа с предметными картинками: различение чистой и грязной посуды; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение посуды по инструкции учителя; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - работа с индивидуальной карточкой; - интерактивная игра.	1	08.04
	3.28	Средства для мытья посуды.	работа с предметными картинками: узнавание, различение моющих средств для мытья посуды работа с сюжетными иллюстрациями: выбор моющих средств работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой	1	09.04

			интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой		
	3.29	Чистящие приспособления: щетка, поролоновая и металлизированная губка.	работа с предметными картинками: узнавание, различение и называние чистящих приспособлений работа с разрезной картинкой работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение чистящих приспособлений работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, предметом интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой	1	10.04
	3.30	Сушка посуды.	работа с предметными картинками: различение посуды, полотенец работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой работа с индивидуальной карточкой презентация к уроку практическая работа	1	11.04
	3.31	Мытьё и сушка тарелок.	работа с предметными картинками: различение и выбор моющих средств, чистящих приспособлений работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, составление алгоритма работа с индивидуальной карточкой презентация к уроку практическая работа	1	14.04
	3.32	Соблюдение последовательности действий при мытье посуды.	- работа с предметными картинками: различение и выбор моющих средств; - работа с сюжетными иллюстрациями: рассматривание, ответы на вопросы, составление алгоритма; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, составление алгоритма; - работа с индивидуальной карточкой; - интерактивная игра; - практическая работа.	1	15.04
	2.34	Составные части стиральной машины.	работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: узнавание, различение, называние частей стиральной машины, ответы на вопросы, нахождение частей стиральной машины работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной	1	16.04

			картинкой презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой		
	2.35	Вынимание белья из машины.	работа с предметными картинками: узнавание, различение, называние частей стиральной машины работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой практическая работа	1	17.04
	2.36	Соблюдение последовательности действий при ручной стирке.	работа с предметными и сюжетными иллюстрациями: последовательность действий при ручной стирке, ответы на вопросы, составление алгоритма действий работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, действием, составление алгоритма презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой	1	18.04
	2.37	Составные части утюга.	- работа с предметными картинками: различение и называние частей утюга, обозначение напечатанным словом; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - презентация к уроку; - работа с индивидуальной карточкой.	1	21.04
	2.38	Соблюдение последовательности действий при глажении белья.	работа с предметными картинками: различение и называние частей утюга работа с сюжетными иллюстрациями: ответы на вопросы, составление алгоритма действий работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой презентация к уроку работа с индивидуальной карточкой	1	22.04
	4.47	Рыбные продукты, готовые к употреблению.	работа с предметными и сюжетными картинками: узнавание, различение и называние рыбных продуктов работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой	1	23.04
	4.48	Способы обработки, приготовления рыбных продуктов.	работа с предметными картинками, сюжетными иллюстрациями: различение и называние способов обработки и приготовления рыбных продуктов, ответы на вопросы,	1	24.04

			работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой, действием интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой		
	4.49	Правила хранения рыбных продуктов.	отгадывание загадок работа с предметными и сюжетными картинками: узнавание, различение и называние рыбных продуктов, правил и мест хранения работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой	1	25.04
	4.50	Названия блюд.	Ответы на вопросы, работа в тетради, Д/и «Маша за столом».	1	28.04
	4.51	Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	30.04
	4.52	Приготовление бутерброда.	Беседа, практическая работа с соблюдением ТБ.	1	05.05
	2.39	Ручная стирка.	Беседа, работа в тетради, в группах, творческое задание.	1	06.05
	2.40	Наполнение емкости водой. Соблюдение ТБ. Виды емкости. Таз.	Ответы на вопросы, работа в тетради с загадками. Д/и «Налей воды»	1	07.05
	2.41	Выбор моющего средства. Мыло. Порошок. Соблюдение ТБ.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	12.05
	2.42	Отмеривание необходимого количества моющего средства. Соблюдение ТБ.	Беседа, работа в тетради, в группах, творческое задание.	1	13.05
	2.43	Замачивание белья. Застирывание белья.	Слушание педагога, просмотр презентации, творческая работа в тетради.	1	14.05
	2.44	Полоскание белья. Соблюдение ТБ.	Ответы на вопросы, работа в тетради, просмотр презентации.	1	15.05
	2.45	Выжимание белья. Вывешивание белья на просушку.	Беседа, работа в тетради, в группах, творческое задание.	1	16.05
	2.46	Последовательность действий при ручной стирке. Соблюдение ТБ.	Слушание педагога, просмотр презентации, памятка «Последовательность действий при ручной стирке»	1	19.05
	3.33	Посуда и кухонный инвентарь	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	20.05
	3.34	Посуда для сервировки стола	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	21.05
	3.35	Посуда для приготовления пищи	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	22.05
	3.36	Кухонные принадлежности	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	23.05
	3.37	Назначение кухонных принадлежностей	Слушание, участие в беседе, игре, практической деятельности	1	26.05
	4.53	Рыбные продукты, готовые к употреблению	Работа с предметными и сюжетными картинками: узнавание, различение и называние рыбных продуктов работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой	1	27.05

	4.54	Правила хранения овощей, фруктов.	Отгадывание загадок работа с предметными и сюжетными картинками: узнавание, различение и называние овощи, фрукты, места хранения работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой интерактивная игра работа с индивидуальной карточкой	1	28.05
	4.55	Повторение	Отгадывание загадок; - работа с предметными картинками: группировка продуктов; - работа с сюжетными иллюстрациями: нахождение продуктов и мест хранения по инструкции учителя, ответы на вопросы; - работа с пиктограммами: соотнесение пиктограммы с предметной картинкой; - интерактивная игра; - работа с индивидуальной карточкой.	1	29.05

7. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое оснащение включает:

- ***Дидактический материал:*** изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья и др.

- ***Оборудование*****:** кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки и др.

- ***Техническое средства обучения:*** аудио и видеоматериалы, мультимедийный проектор, компьютер с программным обеспечением, демонстрационный экран.

Используемая литература:

1. Бережливое домоводство М., Внешсигма 2002.
2. Домоводство и обучающий труд: Учебное пособие/Составитель А.П. Тарасова. — С-Пб.: МиМ- Экспресс, 2006.
3. Зинкевич-Евстигнеева Т. Д., Нисневич Л. А. Как помочь «особому» ребенку: Книга для педагогов и родителей. - СПб., 2000.
4. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / Авт.-сост. В. И. Астафьев, А. Ф. Черданцева. - Минск, 2000.
5. Мусская И.А. Домоводство. — Ижевск: РИО «Квест», 2012.
6. Поливалина Л.А. Большая энциклопедия домоводства. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2001.
7. Сервировка стола от А до *Я* - Говорова Д.Д. - М. Эскмо - 2010г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C2218A21834DE3292920808428BDAF32
Владелец: Воинкова Ольга Владимировна
Действителен: с 07.09.2023 до 30.11.2024